



Artnr VB 40120 Veggo "Bacon"-bitar
HB 60174 Veggo Varmkorv

Veggo Potatis- Korv- och Bacongryta - 10 pers

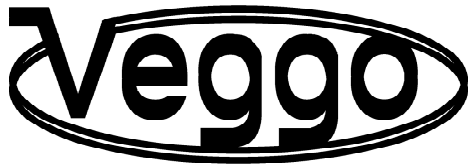
Veggo varmkorv slantade	10 st
Klyftad potatis	1½ kg
Skivad salladslök	150 gr
Morötter i stavar	400 gr
Veggo "Bacon"-bitar	500 gr
Grönsaksbuljong	1,5 l
Svartpeppar, grovmalen	2 krm
Salt	1 tsk

Tillagning:

Stek bacon och korvskivor på svag värme. Lägg i potatis, morötter och salladslök. Stek lite till, tillsätt buljong och svartpeppar. Koka lätt ca 15-20 min. tills morötter och potatis blir mjuka. Salta och strö över persilja.

Servera rätten med brytbröd eller med kokt Veggo varmkorv.





Artnr VB 40120 Veggo "Bacon"-bitar

Pasta Carbonara (à la Veggo) - 10 pers

Taglialette kokt	1 kg
Veggo "Bacon"-bitar	275 gr
Ägg	6 st
Matlagingsgrädde	1,5 dl
Parmesanost riven	150 gr
(alt. Annan riven ost)	6 dl
Salt	1½ tsk
Nymalen svartpeppar	5 krm
Smör eller margarin	7 5 gr

Tillagning:

Koka Taglialette i saltat vatten. Stek Veggo Baconbitar på svag värme. Vispa ihop ägg, grädde, ost, salt och peppar. Smält smöret. Tillsätt Baconbitar och äggblandningen. Rör om tills det tjocknar.

Blanda med den avrunna taglialetten. Servera med grönsallad. Krydda
Med nymalen svartpeppar.





Bondomelett (à la Veggo) - 10 pers

Hackade gula lökar	4 st
Smör till stekning	
Kokta potatisar	15 st
Veggo "Bacon"-bitar	250 gr
Ägg	10-12 st
Vatten	2 dl
Salt, peppar och gräslök eller persilja	

Tillagning:

Skär potatisar i stora kuber. Stek potatis och veggo baconbitar och lök på svag värme. Vispa ihop ägg med vatten, salt och peppar. Slå över smeten och grädda tills det stelnat (ca 15 min, 250grader i ugn). Dekorera med lite kryddgrönt.



Artnr 470326 Veggo Färssås



Färssås med pasta - 10 pers

2 tråg Veggo Färssås à 1.000 gr	2 kg
Okokt pasta (spagetti, penne etc)	1 kg
Persilja hackad	1 dl

Tillagning:

Koka pastan, värm färssåsen. Toppa med färsk persilja och/eller nyriven parmesanost.

Servera med grönsallad och tomater.





Vegetarisk Lasagne - 10 pers

2 tråg Veggo Färssås à 1.000 gr	2 kg
Torkad basilika	2 msk
Grönsaksfond	10 ml
Lasagneplattor	1 kg

Bechamelsås:

Mjök	1 l
Maizena-mjöl	½ dl
Gratängost	2½ dl

Tillagning:

Tina och värm upp färssåsen. Koka ihop färssås med basilika och grönsaksfond
Red mjölet med lite av mjölken. Tillsätt resten av mjölken, låt sjuda i 5
minuter.

Blanda i osten. Varva Lasagneplattor med färssås och bechamelsås i smorda
bleck. Grädda i ugn 175 grader, 40 min.





Artnr 470 326 Veggo Färssås

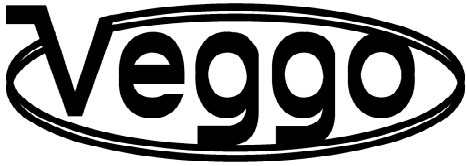
Veggo Frestelse - 10 pers

2 tråg Veggo Färssås à 1.000 gr	2 kg
Skivad potatis	1½ kg
Skivad gul lök	½ kg
Olja eller margarin	½ dl
Vitlösklyftor	2 st
Riven ost	150 gr
Mjök	5 dl
Ägg	7 st
Ströbröd	1 dl

Tillagning:

Varva potatis, lök, veggo färssås och ost i ett smort bleck. Salta och peppra. Vispa ihop mjök och ägg och häll över blandningen. Strö på ost och ströbröd. Grädda i ugn 150 grader i cirka 50 minuter. Servera med grönsallad





Vegetarisk Mexikansk Lasagne - 10 pers

2 tråg Veggo Tacofärs à 1.000 gr	2 kg
Tomatsalsa, medium eller hot	2 dl
Gröna jalapenoskivor	20 st
Lasagneplattor	1 kg

Bechamelsås:

Mjök	1 l
Maizena-mjöl	½ dl
Gratängost	2½ dl

Tillagning:

Tina och värm upp Tacofärsen.

Red mjölet med lite av mjölken. Tillsätt resten av mjölken, låt sjuda i 5 minuter.

Blanda i osten. Varva Lasagneplattor med Tacofärs och bechamelsås i smorda bleck. Toppa med tomatsalsa och jalapenoskivor. Grädda i ugn 175 grader, 40 minuter. Servera med fräsch grönsallad.





Garam Masala - 10 pers

2 tråg Veggo Grytbitar á 750 gr	1,5 kg
Santa Maria Garam Masala krydda	2 dl
Matlagningsyoghurt	5 dl
Vatten	4 dl
Tärnad röd paprika	3 dl
Kokt jasminris	1 kg

Tillagning:

Lägg de tinade grytbitarna i en gryta. Tillsätt kryddan och vatten. Hetta upp och rör om. Låt svalna. Tillsätt yoghurt och paprika. Servera med ris och gärna en klick Mango Chutney.





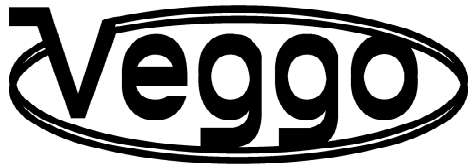
Curry Gryta - 10 pers

2 tråg Veggo Grytbitar à 750 gram	1,5 kg
Gul lök finhackad	2 st
Morötter (slantade)	4 st
Matlagningsgrädde	5 dl
Curry krydda	½ dl
Peppar	1 krm
Salt	5 krm
Maizena-mjöl	½ dl
Vatten	1 dl
Kokt ris	1 kg

Tillagning:

Stek lök och morötter. Lägg i gryta. Fräs tinade grytbitar och curry i fett och lägg i grytan. Häll i grädde, salt och peppar. Red grytan med vatten och maizena. Låt allt sjuda. Servera med ris.





Artnr VB 40120 Veggo "Bacon-bitar"

Pasta sallad med Veggo "Bacon-bitar" - 10 pers

Kokta pastasnäckor	15 dl
Stekta Veggo "bacon-bitar"	4 dl
Tunt skivad purjolök	2 st
Hackad grön paprika	4 st
Hackade äpplen	4 st
Tinade gröna ärtor	4 dl

Salladssås:

Gräddfil	5 dl
Chilisås	1,5 dl
Salt + peppar	

Tillagning:

Blanda samman pastasnäckor med övriga ingredienser i en stor skål. Rör ihop salladssåsen. Salta och peppra. Häll såsen över salladen. Servera med sprödvärm baguette.





Makaronipudding - 10 pers

Kokta makaroner	15 dl
Gul lök finhackad	5 st
Veggo "Bacon"-bitar	500 gr
Ägg	8 st
Mjök	10 dl
Salt	2,5 tsk
Peppar	3 krm
Riven ost (mager ost)	5 dl

Tillagning:

Koka makaronerna i saltat vatten. Låt rinna av. Hacka löken och fräs den tillsammans med Veggo baconbitar på svag värme. Vispa ihop ägg, salt, mjök och peppar. Blanda lök och baconbitar med makaronerna i en ugnsfast form. Slå över äggstanningen och den rivna osten. Grädda i ugn 35-40 min. och 200 grader. Servera med grönsallad.





Veggo Kallops - 10 pers

2 tråg Veggo Grytbitar à 750 gr	1,5 kg
Grönsaksbuljongtärningar	4 st
Kryddpepparkorn	15-20 st
Lagerblad	10 st
Tärnad gul lök	3 st
Morötter skivade	4 st
Maizena	1,5 dl
Vatten	1,5l
Mushroom soya	½ dl
Potatis	1,5 kg

Servera med skivade rödbetor.

Tillagning:

Stek lök och morötter. Lägg i de tinade grytbitarna och stek vidare.
Häll i vatten plus kryddor och buljongtärningar. Småkoka i 20 minuter.
Blanda i soja och red med Maizena.
Tips: Häll på 1 dl matlagingsgrädde.





Thai Wok - 10 pers

2 tråg Veggo Grytbitar à 750 gram	1,5 kg
Gul lök strimlad	300 gr
Röd paprika strimlad	2 dl
Grön paprika bitar	2 dl
Thai sweet chilisås	2,5 dl
Kokosmjölk	7,5 dl
Grön currypasta	½ dl
Jasminris kokt	1 kg

Tillagning:

Stek lök och paprikor. Lägg i de tinade grytbitarna.

Häll i kokosmjölk, Thaisås och currypasta. Koka ihop. Servera med ris.





Chili sin Carne - 10 pers

2 tråg Veggo Tacofärs á 1 kg	2 kg
Vita bönor i tomatsås	1 kg
Hackad gul lök	2 dl

Tillagning:

Värm upp den tinade Tacofärsen. Blanda i vita bönor. Stek lök och rör i grytan. Servera med ris och garnera med några majschips och ev. några jalapenoskivor.





Tex Mex Tortillas - 10 pers (ca 250 gram per portion)

1 tråg Veggo Taco Färs 1.000 gram+200g	1,2 kg
Yoghurt	1 dl
Isbergssallad	1 st
Tomater	3 st
Mild Tomatsalsa	2 dl
Gratängost	2 dl
Vetetortillas 10" 25cm	10 st

Tillagning:

Smörj insidan på tortillan med yoghurt. Fyll med Tacofärs, sallad, tomater. Rulla ihop tortillan. Lägg i form. Toppa med salsa och ost , Gratinera i micro eller ugn. Servera ev . med vildris.





Veggo Nacho Plate - 10 pers

1,5 tråg Veggo Taco Färs	1,5 kg
Runda saltade Nacho – majschips	800 gr
Mild eller Medium Tomatsalsa	4 dl
Gräddfil	4 dl
Jalapenos skivade	100 gr
Isbergssallad	1 huvud

Tillagning:

Strö sallad på tallrik, lägg på varm Taco färs, lägg chips i ring, toppa med salsa och gräddfil + ev. jalapenos

